

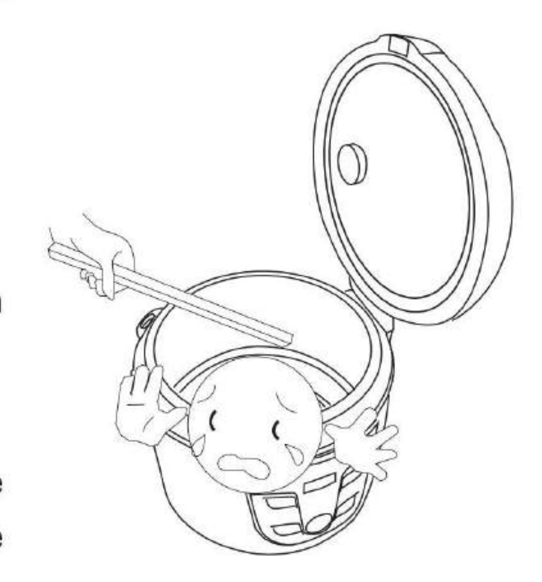


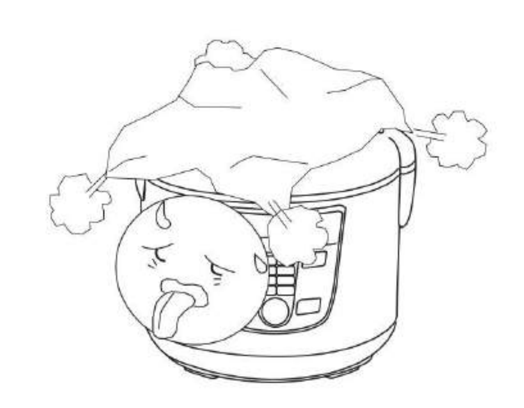
Mode d’emploi

ROBOT DE CUISINE

Avant de commencer

- Lisez attentivement le présent manuel.
- N'immergez aucune partie électrique du Robot Newcook Silver dans l'eau.
- Le robot ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne l'allumez pas si l'une des pièces est abimée.
- Les accessoires doivent être utilisés uniquement avec le Robot Newcook Silver, sinon ils risquent de subir des dégâts irréversibles.
- Ne l'exposez pas au soleil ni aux éléments climatiques.
- N'utilisez pas le Robot Newcook Silver au-dessus ou à proximité des foyers de chaleur comme les fours, les fourneaux ou les plaques vitrocéramiques, au risque de l'endommager.
- N'utilisez pas le Robot Newcook Silver pour un autre usage que la cuisine.
- Nettoyez le Robot Newcook Silver à l'aide de la fonction « vapeur », et en y ajoutant un litre d'eau et une cuillère de vinaigre avant de commencer.
- Conservez le présent manuel.
- Ne vous approchez pas de la sortie de vapeur pendant le fonctionnement car la vapeur est très chaude.





IMPORTANT: Afin de désinfecter tout type de substances nocives, il est conseillé d'utiliser la fonction « vapeur » pendant 8 minutes en ajoutant une mesure de vinaigre ou de citron et un demi-litre d'eau.

Sécurité d'utilisation



- N'allumez pas le Robot Newcook Silver si sa cuve n'est pas en place.
- N'appuyez pas sur le bouton « annuler » ou « débrancher » pendant la cuisson.
- Gardez le couvercle et l'anneau en silicone propre afin d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs ou de mauvais goûts.
- Placez le robot sur une surface plane et stable afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas la cuve à d'autres fins que la cuisson dans votre Robot Newcook.
- N'utilisez pas le menu «chauffer» ou «réchauffer» lorsqu'une cuillère ou d'autres ustensiles se trouvent à l'intérieur.
- Utilisez des ustensiles en matières non corrosive telles que le bois, le plastique ou le silicone, afin de ne pas endommager la surface antiadhésive de la cuve.
- Ne démontez pas le Robot Newcook Silver sinon la garantie sera annulée. Ne placez aucun torchon ni autre objet devant la sortie de vapeur afin de ne pas l'obstruer.
- Ne laissez pas d'eau à l'intérieur du Robot Newcook Silver si vous ne l'utilisez pas.
- En cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, ne forcez pas l'ouverture.
- Dès que vous utilisez le plateau pour la cuisson à la vapeur, versez 2 verres d'eau à l'intérieur de la cuve.
- Ne laissez pas les enfants manipuler le Robot Newcook Silver en raison des hautes températures générées et de la vapeur rejetée.
- Veillez à ne pas éteindre le Robot Newcook Silver pendant qu'il est en mode «chauffer»
- Gardez le couvercle fermé en mode « chauffer » afin de mieux conserver vos plats.
- Le Robot Newcook Silver conserve pendant 12 heures la majorité des plats en parfaite condition. Après cette période, les plats perdront progressivement en saveur et texture.

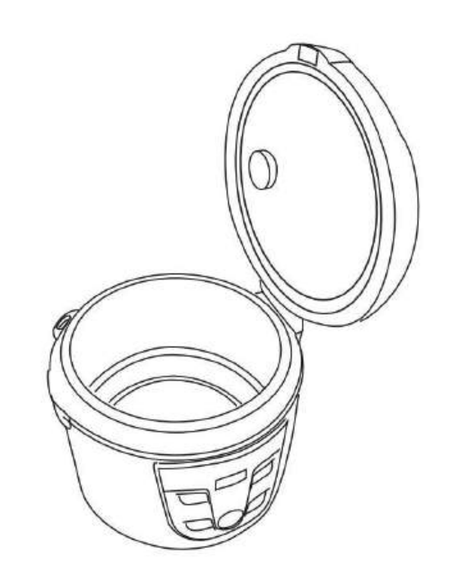




Caractéristiques du produit



1. **Le Robot Newcook Silver permet de cuisiner de toutes les manières possibles** et permet de rendre les saveurs et les textures les plus traditionnelles grâce aux capteurs de température incorporé dans le robot afin de convenir à tous les types de cuisson.
2. **Il conserve les aliments au chaud de façon automatique l**orsqu'il termine la cuisson, et cela sans détériorer la qualité, la texture ou la saveur des aliments. Vous pourrez profiter de vos aliments à tout moment comme s'ils venaient d'être cuit, peu importe votre retard.
3. **Fonction de chauffage**, le Robot Newcook Silver est doté d'un système de cuisson grâce auquel il est possible de réchauffer les aliments directement sortis du réfrigérateur, sans pour autant faire perdre la qualité des aliments, qu'ils soient solides ou liquides.
4. **Intelligence artificielle**: Le Robot Newcook Silver est doté d'une puce intelligente qui détecte la température à l'intérieur de la cuve, et est capable de l'ajuster en fonction du menu choisi. Cela permet également de cuisiner pour plusieurs personnes en même temps, de une à dix, car la puissance est adaptée en fonction de la quantité d'aliments et ainsi toujours obtenir le meilleur résultat.
5. **Différents types de cuisson**: Le Robot Newcook Silver offre 8 manières différentes de déguster les aliments, et vous pourrez ainsi cuisiner toutes les recettes, en passant par les plats au four, les rôts, les ragoûts, le gril, les frites, les ingrédients à la friture, les plats à la vapeur, la cuisson à feu doux, les soupes, les pâtes, le riz et bien d'autres plats traditionnels.



Vaporisateur

Cuve

Extérieur

Corps principal

Capteur de température

Couvercle

Valve de vapeur

Couvercle intérieur

Récipient d'eau

Panneau contrôle

Résistance

1. **Poignée de transport:** Située sur la partie supérieure du robot. Elle permet de le prendre et de le déplacer facilement.
2. **Bouton-poussoir:** appuyez sur le bouton-poussoir afin d'ouvrir le couvercle du Robot Newcook.
3. **Écran:** Vous pourrez contrôler toutes les fonctions du robot à l'aide de ce panneau de commande.
4. **Cuve**: En alliage d'aluminium pour assurer une diffusion plus efficace de la chaleur. Recouverte de plus de 3 couches antiadhésives pour une résistance maximale.
5. **Anneau en silicone.**

Accessoires:

Vaporisateur, cuve, spatule, louche, verre doseur, livre de recettes et mode d'emploi.

Menus et panneau de commande

- **Arroz (RICE):** ajuste automatiquement le temps et la puissance pour la cuisson du riz sec, le temps va s'arrêter quand le riz est prêt à manger.
- **Vapeur (FAST COOKING):** Ce mode est spécialement conçu pour permettre l'ajout d'un ou de deux verres d'eau et l'utilisation du plateau à enfourner. Par défaut, il se trouve à 3 minutes, vous pouvez régler l'heure à 99 minutes.
- **Feux doux (SLOW COOKING):** Pour imiter ces ragoûts traditionnels qui requièrent une cuisson longue durée à faible puissance, votre robot peut assurer un temps de cuisson allant jusqu'à 16h50 min.
- **Soupe (SOUPE):** idéal pour préparer des soupes. Par défaut, il se trouve à 20 minutes, vous pouvez régler l'heure et 99 minutes.
- **Four (OVEN):** Le robot peut être utilisé avec ou sans le plateau à enfourner. Dans ce mode, le robot peut atteindre des températures jusqu'à 170 degrés, et peut être programmé jusqu'à 330 minutes ; il s'agit du menu le plus puissant du Newcook.
- **Ragoût (STEW):** Ce menu permet de cuisiner comme dans une casserole avec un couvercle. Par défaut, il se trouve à 3 minutes, vous pouvez définir jusqu'à 99 minutes.
- **Friture (FRIED):** le robot peut libérer beaucoup de puissance, c'est pourquoi il est idéal pour faire à la dernière minute des choses rapides comme les ingrédients à la friture et préchauffer la cuve, pour ensuite continuer à cuisiner avec le menu sélectionné.
- **Gril (GRILL):** Ce mode est conçu pour être utilisé avec le couvercle fermé à des puissances intermédiaires, idéal pour cuisiner des légumes ou de la viande au gril. Par défaut, il est réglé 60 minutes peuvent définir une durée de 330 minutes.
- **Chauffer:** Ce menu se met en marche automatiquement à la fin de tous les menus, tout comme c'est le cas lorsque l'on utilise le menu «chauffer» pour conserver au chaud la nourriture que l'on vient de préparer.

Symbole tournant: Ce symbole apparaît lorsque vous être en train de cuisiner, et signifie que le robot est en mode de préchauffage. Sa durée est variable en fonction du menu, de la quantité et du type de nourriture à cuire.

CLAVIER DE BOUTONS

ON: Appuyez sur ce bouton afin de lancer le processus de cuisson, après avoir sélectionné le menu ou réglé l'heure de démarrage du programme.

OFF: Lors de la sélection, appuyez sur cette touche trois fois pour démarrer nouveau ou annuler. Lorsque la fonction de chaleur (WARM) est activée, appuyez sur OFF pour annuler l'écran affiche "0000".

Chauffer (WARM): Appuyez sur ce bouton afin de sélectionner la fonction pour conserver au chaud. Ensuite, cette fonction s'active automatiquement après chaque menu de façon indéfinie jusqu'à ce que vous l'annuliez.

Menú: Appuyez sur ce bouton afin de sélectionner le menu désiré.

Temp: Appuyez sur ce bouton afin de changer la température à tout moment. La puissance de cuisson est indiquée par les deux chiffres affichés sur l'écran situé à gauche, et peut aller de 1 à 3, 1 étant la puissance la plus faible et 3 la plus élevée. La température 2 est sélectionnée par défaut. Il est important de toujours régler la température sur 2 (quel que soit le menu), excepté pour le menu « friture » pour lequel vous pouvez sélectionner la température 3.

COOKING TIME: augmenter le temps de cuisson. Maintenez le bouton augmentera le temps en intervalles de 10 minutes.

RSV: Appuyez sur ce bouton pour programmer le robot, il cuira automatiquement. Vous devez mettre les heures de repas manquants. Maintenez le bouton et le temps passera toutes les 10 minutes.

IMPORTANT

Temp 1: Utilisez seulement pour chauffage

Temp 2: Utilisez toujours pour la cuisson

Temp 3: Utilisez seulement avec le couvercle ouvert pour la friture

Comment cuisiner

1. **Lavez la cuve** et placez-la dans l'espace vide du Robot Silver avec les aliments à l'intérieur.
2. **Sélectionnez le MENU:** Vous pourrez sélectionner le type de cuisson que vous préférez à l'aide du bouton «Menu» ; le Robot Newcook Silver les affichera tous.
3. **Sélectionnez la puissance:** Une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, utilisez le bouton «Temp» afin de régler la température: sélectionnez toujours la température 2 pour tous les menus, la 3 pour le menu «friture» el la 1 pour chauffer.
4. **Sélectionnez le temps de cuisson:** Une fois que vous avez sélectionné le menu, augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton "COOKiNG TIME". Tous les menus vous permettent de sélectionner un temps de cuisson de 1 à 99 minutes, à l'exception du menu de cuisson à feux doux qui permet de sélectionner des temps de cuisson par tranches de 10 minutes allant de 10 à 990 minutes, et du menu « four » jusqu'à 330 minutes.
5. **Cuire:** Une fois que vous avez choisi la puissance, appuyez sur le bouton «ON» si vous souhaitez cuire des aliments, ou appuyez sur le bouton «RSV» si vous désirez accéder aux modes de programmation.
6. **Chauffer:** Si vous désirez garder votre nourriture au chaud, appuyez deux fois sur le bouton «WARM». va entrer dans une fonction de réchauffage jusqu'à l'annulation de ce programme en appuyant sur OFF.
7. **Pendant que vous cuisinez** à l'aide de votre Robot Newcook Silver un curseur qui tourne apparaît sur l'écran, et lorsque les conditions de cuisson programmées sont atteintes, le temps de cuisson s'affiche également sous forme de minuterie.
8. **Une fois le processus de cuisson terminé**, l'écran affichera '----' et vous pourrez alors ouvrir le couvercle
9. **Après chaque menu**, le menu « Chauffer » s'active automatiquement pour une période indéfinie afin de conserver les aliments au chaud pour qu'ils soient prêts à être consommés.

IMPORTANT: Pour votre sécurité, ne retirez pas la soupape de vapeur pour la cuisson

Programmer le robot

Vous pouvez programmer le robot afin qu'il cuise automatiquement lorsque vous êtes absent ; il vous suffit de placer les aliments à l'intérieur, d'indiquer l'heure à laquelle vous voulez manger, et de laisser le robot faire le reste.

1. **RSV:** Une fois le menu, le temps de cuisson et la puissance sélectionnés, appuyez sur le bouton « RSV » afin de programmer le robot. Votre nourriture sera prête à l'heure que vous avez indiquée.
2. **Heure du repas:** réglez les heures à l'aide du bouton «RSV» ; sélectionnez le nombre d'heures et de minutes avant l'heure du repas. Par exemple, s'il est 08h00 du matin et que vous voulez manger à 14h00, programmez 6h00 (temps qui reste).
3. **Appuyez sur la touche «ON»** afin de fixer l'heure du repas, et l'écran affichera alors le temps qu'il reste avant que les aliments soient prêts.
4. **N'oubliez pas que dans ce mode,** vous sélectionnez dans combien d'heures vous voulez manger, et non l'heure à laquelle commencer à cuire les aliments. Le Robot Newcook Silver calculera automatiquement à quel moment il devra commencer la cuisson afin que les aliments soient prêts pour l'heure sélectionnée. Dans le cas où vous arrivez en retard pour le repas, souvenez-vous que le Robot Newcook Silver gardera la nourriture au chaud de façon indéfinie jusqu'à ce que vous annuliez ce menu.

La programmation du robot, au moins 2 heures avant le moment où le programme si elle est dans les 2 heures à manger, il est possible que le robot commence le processus de cuisson pour confirmer.

Astuces de cuisine

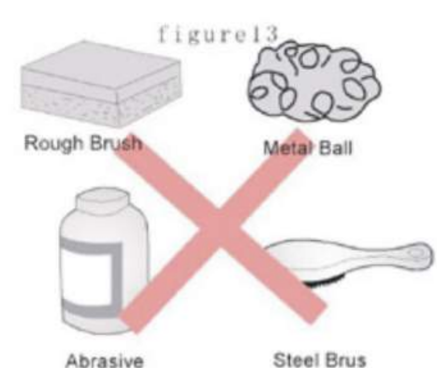
- Le Robot Newcook Silver peut cuire comme vous le souhaitez, en une seule étape ou en plusieurs. Si vous désirez que vous plats soient plus savoureux, vous pouvez cuire une partie à la friture avant de cuisiner ou de programmer une recette ; dans ce cas, nous vous conseillons d'utiliser le menu « Friture » avec le couvercle ouvert et à puissance maximale. Préchauffez la cuve après y avoir versé de l'huile à l'intérieur, et passez les ingrédients à la friture avant de poursuivre avec la recette.
- Afin de préparer des poissons ou des viandes au gril, il est préférable de chauffer la cuve en y versant un peu d'huile pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois que la cuve est chaude, introduisez les filets afin de saisir l'un des côtés du filet. Ensuite, retournez le filet et terminez la cuisson de votre plat à l'aide du menu correspondant.
- Dans le cas où votre plat n'est pas bien cuit, cela ne peut être qu'à cause de deux raisons : vous avez oublié de sélectionner la bonne température, ou la qualité des aliments implique d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson. Dans ce cas, rectifiez et continuez la cuisson.
- Avec le Robot Newcook Silver, vous pouvez utiliser tous les types de moules adaptés pour le four ou le gril. Si vous utilisez des plats métalliques, veillez à ne pas griffer la surface antiadhésive.
- Dans le cas où vous désirez programmer une recette qui implique la friture d'ingrédients, procédez d'abord à la friture et programmez ensuite le menu requis ; ainsi, votre nourriture sera plus savoureuse lorsque vous aurez terminé.
- Tenez compte du fait que la qualité et la quantité des aliments peuvent influencer les paramètres des recettes fournies dans le livre de recettes du robot.

Nettoyage et entretien du Robot

Trois éléments se salissent pendant la cuisson : le couvercle, la sortie de vapeur et la cuve. Vous devrez donc laver ces trois parties:

- Le couvercle se nettoie à l'aide d'un chiffon humide ou, à défaut, au lave-vaisselle avec du savon.
- La sortie de vapeur se nettoie à l'aide d'un chiffon humide ou, à défaut, au lave-vaisselle avec du savon.
- Cuve intérieure : la cuve intérieure est fabriquée en aluminium et est revêtue d'un apprêt antiadhésif à durabilité élevée. Elle se nettoie donc très facilement étant donné que les restes de nourriture ne collent pas. Vous pouvez utiliser un chiffon humide ou une éponge avec un peu de savon. Vous pouvez également la laver au lave-vaisselle si vous le souhaitez.





Il arrive parfois que le plastique de la structure se salisse ; vous pouvez alors la laver à l'aide d'un chiffon humide. Dans le cas où vous avez renversé de la nourriture à l'intérieur du robot, vous pouvez la nettoyer à l'aide d'un chiffon en faisant attention. Tenez compte du fait que renverser de l'eau ou des liquides à l'intérieur de la machine risque d'entraîner un court-circuit et de compromettre le fonctionnement du robot.

IMPORTANT! Il est conseillé de remplacer l'anneau en silicone et de laver les valves une fois par an, en fonction de l'utilisation.

TABLE DES ERREURS

Erreur **E1**	Erreur **E2**	Erreur **E3**	Erreur **E4**	Erreur **E5**
Faille de capteur inférieur	*Faille lecture capteur inférieur*	*Faille de capteur supérieur*	*Faille lecture capteur inférieur*	*Sobrecalentamiento*
Éteignez le robot, laissez refroidir quelques minutes et de le reporter. Si ne fonctionne toujours pas, contacter le service technique				